

POINTERS 

2.00

for BUTTER-MAKERS

F5012
[1898?]
W453

and CREAMERYMEN.

The Production of the Natural June Tint

One of the Most Important Points in Buttermaking.

When food preparations are pleasing to the eye, it is quite safe to assert that they will prove satisfactory to the taste of the most fastidious and exacting people.

Butter, which is now such a staple article of food in the homes of rich and poor, should at all times please the eye of the consumer.

Too many buttermakers lose sight of the fact that color is one of the most important and effective points in good butter. The sweetest and richest butter is but half prepared for the connoisseur's eye and taste if the shade be faulty or objectionable.

5012 P K. Lawler May 10 12. June 28

have
the
series

son
to I
mal
or t

suc
Ric

bes
nin

at
nd
st
is
or

5014 P. K. Lawlor May 10 12 June 18

Butter consumers, being now so critical in all that concerns first class butter, have the true ideal of shade so firmly fixed and determined, that any deviation from the popular standard—the delicate and rich golden June tint—means a decided and serious loss to the maker of the butter.

The wise and experienced buttermakers of Canada, by using Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color, are enabled at all seasons—from January 1st to December 31st—to produce butter true to the natural June shade. Such buttermakers always command the highest prices for their product from private consumers or the first class butter exporting houses.

We unhesitatingly affirm, without fear of the slightest contradiction, that all successful Creamerymen and Dairymen who make butter for money use Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color from year to year.

The buttermakers of the Dominion who have in the past failed to secure the best prevailing prices, and who have not made their work profitable are, in ninety-nine cases out of one hundred, the men and women who use inferior and chemically

3028352

impure colors that are positively injurious to both butter and ordinary human digestion.

No discovery of science in the last fifteen years has contributed so much to the profit and success of buttermaking as Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color. When grass is scanty and dry; when, in autumn, winter and spring, cows are housed and fed in a great variety of ways, the expert and wise butter-maker calmly pursues his work of profitable buttermaking, knowing well that in Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color he has a friend that never fails—an agent that will give his butter the rich and delicate June tint that will tempt the eye and tickle the palate of both old and young.



Points of Excellence That Make Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color the Most Perfect Color.

- 1st. Butter colored with Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color never turns a reddish or bricky tinge ; it always retains the lovely golden June tint.
- 2nd. Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color is as harmless as the natural color of butter ; it is pure and wholesome.
- 3rd. Butter colored with Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color is perfectly free from taste or smell.
- 4th. Its keeping qualities are perfect. It does not become rancid, stale or sour.
- 5th. It does not color the buttermilk. The color is all absorbed by the butter globules, and its weight added to that of the butter.
- 6th. It is the strongest color made, therefore the cheapest to use.

**The Dominion Minister of Agriculture, Hon. S. A. Fisher,
Uses Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color
in the Dairy Department of His "Alva Farm."**

Amongst the noted butter experts of Canada, the Hon. S. A. Fisher, Dominion Minister of Agriculture, takes high rank. He uses Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter in his model dairy, which proves conclusively that it must be the best color for all buttermakers. The honorable gentleman writes as follows :

"Having been induced by your public spirit in offering prizes at the Montreal Exhibition, in the Dairying Department, to try your Butter Color, I may say that I have been using it all winter, and I am glad to report that we are highly pleased with it in every way. As my Guernsey cows do most of the coloring of our own butter themselves, even in winter, we do not use much artificial color, but with yours we find the most thoroughly natural color and the finest butter flavor fully retained."

WHAT IS SAID BY ONE OF THE MOST POPULAR DAIRY SUPPLY HOUSES IN CANADA.

GENTLEMEN :—We have great pleasure in testifying to the excellence of your Improved Butter Color. It is giving good satisfaction everywhere, and we can confidently recommend it.

Yours respectfully,

D. DERBYSHIRE & Co., Brockville, Ont.

CAUTION TO BUTTERMAKERS.

Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color is so much stronger than other colors that those using it for the first time are liable to over-color ; one teaspoonful of Improved Butter Color will do as much coloring as two teaspoonfuls of other makes. Do not allow any dealer to convince you that some other kind is just as good.

The Only Honest and Legal Color.

The creameryman or dairyman who buys Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color never pays for MUD or SEDIMENT. The last drop is as clean and clear as the first. Other butter colors contain a sediment and foreign matter, and a certain proportion of the color (although paid for) has to be thrown away, or it will spoil the butter.

BE SURE YOU GET THE GENUINE

which is clear as crystal, will never fade, and is sold under a positive guarantee of greater strength than other colors.

For sale by all druggists, dealers and creamery supply houses.

Five First Prizes in Three Years.

Victories Won by Using Wells, Richardson & Co.'s
Improved Butter Color.

NO MUD! Absolutely Free From All IMPURITIES.

DEAR SIR:—I have used your W., R. & Co.'s Improved Butter Color for several years, and have no hesitation in recommending it to all engaged in the Dairying business. During the last three years I have succeeded in gaining FIVE FIRST PRIZES at the Montreal Exhibitions, and attribute my success mainly to the purity of Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color.

JOHN C. DUNN, Warden, P.Q.

VICTORY AFTER VICTORY

FOR

WELLS, RICHARDSON & CO.'S IMPROVED BUTTER COLOR.

It is a prominent fact and worthy of the most serious consideration that at all Agricultural Fairs and Expositions held in Canada, buttermakers who exhibit butter colored with Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color invariably take the prizes.

The verdict pronounced by these city and country fairs and expositions is of the utmost importance and carries great weight, from the fact that the judges are practical men—farmers and dairymen—knowing all about the manufacture of gilt edged butter.

Over 90 per cent. of all buttermakers use the color that HAS NO MUD.

AN EXPERT'S OPINION.

WELLS & RICHARDSON CO.

GENTLEMEN :—To make butter that is uniform in appearance it is necessary to have a butter color that never varies, so that when the buttermaker wants to obtain a certain shade he knows just how much color to use. I feel free to say that Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color is the only one I have ever seen that does not vary in strength, other colors that I have used in the past showing great variation, sometimes with not half the usual strength. Another strong point in favor of your color is the fact that I have never found it to fade, while other colors fade when butter is stored, causing a serious loss. The fact that I use your Color exclusively shows more plainly than words can do how much superior I consider it to other colors.

Chicago, Feb. 1, 1898.

O. SANDS, President Elgin Creamery.

IF YOU WOULD BE A SUCCESSFUL BUTTERMAKER YOU
MUST USE WELLS, RICHARDSON & CO.'S
IMPROVED BUTTER COLOR.

The man or woman who commences the work of buttermaking for the purpose of making money must use Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color at every churning, in order to give the butter the natural June tint that butter critics look for at all seasons of the year,

If the buttermaker is unfortunately induced to use any of the common and impure colors sold by some dealers, results will be disheartening and unsatisfactory. The color will be a bricky red, streaky, and will soon fade out entirely, leaving a mass that looks like lard.

With Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color buttermaking is always a perfect success. All prize buttermakers use the kind that has NO MUD.

MERIT ALWAYS WINS.

The Only Color Free from MUD and SEDIMENT.

Notwithstanding the fact that speculators are putting vile imitations on the market at low prices to catch unwary and inexperienced buttermakers, Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color is now being used by over ninety per cent. of all Creameries and Dairies of the country. The vast majority know from experience that W., R. & Co.'s Improved Butter Color is the best and most reliable color made.

In every important dairying centre of the world Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color is the chosen make.

USE THE KIND THAT HAS NO MUD.

**Mr. J. A. Hayes, Lennoxville, P.Q., takes the Gold Medal
Presented by Wells & Richardson Co. for the Finest
Grade of Creamery Butter Shown at the
Montreal Exposition, 1897.**

WELLS & RICHARDSON CO.,

DEAR SIR:—It was an easy matter for me to use your Improved Butter Color in competing for prizes, as I never have any other in the Creamery. I have been using your color for the last eight years, and it has always given me the greatest possible satisfaction. I have tried two or three other kinds, but have found none so uniformly pure and reliable as your Improved Butter Color. It gives me great pleasure to send you this testimonial, as your color richly deserves all the good I can say of it.

Yours truly,

September 22, 1897.

J. A. HAYES, Lennoxville, P.Q.



NO MUD IN OURS.

For the protection and convenience of Creamery-men who are obliged to order one or more gallons of Color at a time, we put up Wells, Richardson & Co.'s Improved Butter Color in patent cans (as per cut) holding one full Imperial gallon ; price \$3.00.

Any Creamery Supply House can fill orders for Improved Butter Color at above price.

WELLS & RICHARDSON Co.,
Montreal, P.Q.

THE UNIVERSAL VERDICT.

In all parts of Canada and the United States, Wells, Richardson & Co.'s "Improved Butter Color" is acknowledged to be the acme of perfection. It is the only Butter Color on the market that is chemically perfect—the only one that is free from alkali or other substances that are injurious to health. "Improved Butter Color" is made by special processes, and is perfectly pure. Use it and prove for yourself its great value.

Price List.

Sample Bottle, 1 1/2 oz., to color	175 lbs.	- - -	\$.15
Small Size, 4 "	500 "	- - -	.25
Medium Size, 10 "	1250 "	- - -	.50
Large Size, 24 "	2800 "	- - -	1.00

For sale by druggists and merchants generally. If they do not have it, ask us "how to get it."

WELLS & RICHARDSON CO., MONTREAL, P.Q.

La Production de la Couleur Naturelle de Jaune Un des Points les Plus Importants dans la Fabrication du Beurre:

Quand les produits alimentaires sont agréables à la vue, on peut dire en toute sûreté qu'ils sauront satisfaire le goût des gens les plus difficiles et les plus délicats.

Le beurre, qui est aujourd'hui d'un usage si universel sur la table du pauvre comme sur celle du riche, doit toujours plaire aux yeux du consommateur.

Un trop grand nombre de fabricants de beurre oublient que la couleur est un des points les plus importants pour du bon beurre. Le beurre le plus riche et le meilleur n'est qu'à moitié préparé pour la vue et le goût d'un connaisseur, si la couleur laisse à désirer ou est mauvaise.

Les consommateurs de beurre étant aujourd'hui si difficiles en tout ce qui concerne un beurre de première classe, ont une idée tellement fixe et déterminée de la véritable couleur idéale, que toute déviation de la marque populaire—la riche et délicate couleur dorée du beurre de Juin—entraîne une perte certaine et sérieuse pour le fabricant.

En employant la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co., les fabricants de beurre du Canada ayant de la sagesse et de l'expérience, peuvent en toute saison—du 1er Janvier au 31 Décembre—produire un beurre qui a la couleur naturelle du mois de Juin. Ces fabricants obtiennent toujours le plus haut prix des meilleures maisons qui exportent le beurre.

Nous affirmons sans hésiter et sans crainte d'être le moins contredits, que tous les fabricants qui font du beurre dans un but de gain, emploient la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. d'une année à l'autre.

Les fabricants de beurre du Dominion qui, dans le passé, n'ont pu obtenir le plus haut prix du marché et n'ont pas rendu leur travail profitable, sont, dans

quatre-vingt-dix-neuf cas sur cent, ceux qui emploient des couleurs de qualité inférieure et d'une composition chimique impure, lesquelles sont réellement nuisibles et au beurre et à la digestion des gens en général.

Aucune découverte de la science, dans les quinze dernières années, n'a contribué autant à faire de la fabrication du beurre une chose profitable et de succès que la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. Quand l'herbe est rare et sèche ; quand, l'automne, l'hiver et le printemps, les vaches sont enrhumées et nourries d'une foule de manières différentes, le fabricant de beurre habile et sage continue tranquillement son travail de fabrication profitable, sachant bien qu'il a, dans la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co., un ami qui ne le trompe jamais—un agent qui donnera à son beurre la couleur riche et délicate du beurre de Juin, qui tente la vue et chatouille le palais de tous, jeunes et vieux.



**POINTS D'EXCELLENCE QUI FONT DE LA COULEUR À BEURRE
PERFECTIONNÉE DE WELLS, RICHARDSON & CO. LA
COULEUR LA PLUS PARFAITE.**

- 1o Le beurre coloré avec la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. ne prend jamais une teinte rougeâtre ou de brique, mais conserve toujours la belle couleur dorée du beurre de Juin.
- 2o. La Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. est aussi inoffensive que la couleur naturelle du beurre, elle est pure et saine.
- 3o. La Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. ne donne absolument aucun goût ni aucune odeur au beurre.
- 4o. Elle se conserve parfaitement bien. Elle ne devient ni rance, ni éventée ni sure.
- 5o. Elle ne colore pas le lait de beurre. La couleur est toute absorbée par les globules du beurre, et son poids s'ajoute à celui du beurre.
- 6o. C'est la couleur la plus forte qui soit fabriquée, et par conséquent la moins coûteuse à employer.

**Le Ministre de l'Agriculture pour le Dominion, l'Hon. S. A. Fisher,
Emploie la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson
& Co., dans la Beurrerie de sa "Ferme Alva."**

L'Hon. S. A. Fisher, Ministre de l'Agriculture pour le Dominion, occupe un rang élevé parmi les connaisseurs de beurre au Canada, Il emploie la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. dans sa beurrerie modèle, ce qui prouve d'une manière concluante que ça doit être la meilleure couleur pour tous les fabricants de beurre. Cet honorable Monsieur nous écrit ce qui suit :

"Votre sentiment du bien public en offrant des prix dans le Département de la Laiterie, à l'Exposition de Montréal, m'ayant porté à essayer votre Couleur à Beurre, je dois dire que je m'en suis servi pendant tout l'hiver, et je suis heureux de déclarer que nous en sommes très satisfaits sous tous les rapports. Vu que mes vaches Guernsey fournissent elles-mêmes la couleur à la plus grande partie de notre beurre, même en hiver, nous n'employons pas beaucoup de couleur artificielle, cependant, avec la vôtre, nous constatons qu'une couleur parfaitement naturelle est donnée, et que la saveur la plus délicate du beurre est complètement conservée."

CE QUE DIT L'UN DES FOURNISSEURS D'ARTICLES POUR LA FABRICATION DU BEURRE LES PLUS POPULAIRES AU CANADA.

MESSIEURS :—C'est pour nous un grand plaisir d'attester l'excellence de votre Couleur à Beurre Perfectionnée. Elle donne bonne satisfaction partout, et nous pouvons la recommander avec confiance.

A vous bien respectueusement,

D. DERBYSHIRE & Co., Brockville, Ont.

AVERTISSEMENT AUX FABRICANTS DE BEURRE.

La Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. est tellement plus forte que les autres couleurs, que ceux qui s'en servent pour la première fois sont exposés à colorer trop fortement. Une cuillerée à thé de Couleur à Beurre Perfectionnée colore autant que deux cuillerées à thé d'autres fabriques. Ne permettez à aucun marchand de vous convaincre qu'une autre sorte est tout aussi bonne.

Ric
dern
deu
tain
le b

qui
gara
phan

LE SEULE COULEUR HONNÊTE ET LÉGALE.

Le fabricant de beurre qui achète la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. ne paye jamais pour de la VASE ou des SÉDIMENTS. La dernière goutte est aussi claire et aussi nette que la première. D'autres couleurs à beurre contiennent un sédiment et des matières étrangères, et il faut jeter une certaine proportion de la couleur (quoiqu'elle soit payée), car autrement elle gâterait le beurre.

ASSUREZ VOUS QU'ON VOUS DONNE LA VÉRITABLE

qui est aussi claire que le cristal, qui ne ternit jamais, et qui est vendue avec la garantie formelle d'être plus forte que les autres couleurs, En vente chez tous les pharmaciens, marchands et fournisseurs d'articles pour la fabrication du beurre.

Cinq Premiers Prix en Trois Ans.

**VICTOIRES REMPORTÉES EN EMPLOYANT LA COULEUR À BEURRE
PERFECTIONNÉE DE WELLS, RICHARDSON & CO.**

PAS DE VASE ! Parfaitement Exempte de Toutes IMPURETÉS.

WELLS & RICHARDSON Co.

MESSIEURS :—Je me suis servi depuis plusieurs années de votre Couleur à Beurre Perfectionnée de W., R. & Co., et je n'ai aucune hésitation à la recommander à tous ceux qui s'occupent de la fabrication du beurre. Dans le cours des trois dernières années j'ai réussi à gagner Cinq Premiers Prix aux Expositions de Montréal, et j'attribue mon succès surtout à la pureté de la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co.

JOHN C. DUNN, Warden, P.Q.

VICTOIRE SUR VICTOIRE

POUR LA

COULEUR À BEURRE PERFECTIONNÉE DE WELLS, RICHARDSON & CO.

C'est un fait notable et digne de la plus sérieuse attention que, à tous les Concours Agricoles et à toutes les Expositions qui ont lieu au Canada, les fabricants qui exposent du beurre coloré avec la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co, remportent les prix invariablement.

Le verdict rendu par ces Concours et Expositions, tant des villes que des campagnes, est de la plus haute importance et a un grand poids, car les juges sont des hommes pratiques—des cultivateurs et des propriétaires de beurreries—qui s'y entendent parfaitement dans la fabrication du beurre de première qualité.

Plus de 90 par cent. des fabricants de beurre emploient la Couleur qui n'a pas de VASE.

L'Opinion d'un Connaisseur.

WELLS & RICHARDSON Co.

MESSIEURS :—Pour faire un beurre qui ait une apparence uniforme, il est nécessaire d'avoir une couleur à beurre qui ne varie jamais, de sorte que, quand le fabricant veut obtenir une certaine nuance, il sait exactement quelle quantité de couleur employer. Je puis dire en toute liberté que la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. est la seule que j'ai vue dont la force ne varie pas, les autres couleurs que j'ai employées dans le passé variant considérablement, quelquefois au point de n'avoir pas la moitié de la force ordinaire. Un autre bon point en faveur de votre couleur c'est que je ne l'ai jamais vue changer, tandis que les autres couleurs changent quand le beurre est emmagasiné, ce qui cause une perte sérieuse. Le fait que je me sers exclusivement de votre couleur montre plus clairement qu'aucun discours combien je la considère supérieure aux autres couleurs.

1 Fév., 1898.

O. SANDS, Président Beurrerie "Elgin."

Si

faire
ards
Juin

com
peu
puis
sain

catic
port

Si Vous Voulez Être un Fabricant de Succes, il Vous Faut Employer La Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co.

L'homme ou la femme qui commence la fabrication du beurre dans le but d'y faire de l'argent, doit employer la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. à chaque fois, pour donner au beurre la couleur naturelle du mois de Juin, que les amateurs de beurre veulent avoir à toutes les saisons de l'année.

Si, par malheur, le fabricant se laisse gagner à employer aucune des couleurs communes et impures que vendent certaines maisons, les résultats seront tout à fait peu satisfaisants et décourageants. La couleur sera d'un rouge brique, par raies, puis elle disparaîtra bientôt complètement, laissant une masse qui ressemblera à du saindoux.

Avec la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co., la fabrication du beurre est toujours un succès. Tous les fabricants de beurre qui remportent des prix emploient la sorte qui n'a pas de VASE.

LE MÉRITE L'EMPORTE TOUJOURS !

La Seule Couleur Sans VASE ni SÉDIMENT.

Nonobstant le fait que des spéculateurs placent sur le marché de viles imitations à bas prix, pour tromper les fabricants sans expérience, plus de quatre-vingt-dix par cent de toutes les beurreries du pays emploient aujourd'hui la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. La grande majorité savent par expérience que la Couleur à Beurre Perfectionnée est la meilleure et celle sur laquelle on peut le plus compter.

Dans tous les endroits du monde où la fabrication du beurre se fait sur une grande échelle, la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. est la marque que l'on choisit.

EMPLOYEZ LA SORTE QUI N'A PAS DE VASE.



Pas de Vase dans la Nôtre.

Pour la protection et la commodité des fabricants qui sont obligés de commander un ou plusieurs gallons de Couleur à la fois, nous préparons la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. dans des bidons brevetés (voir la gravure) contenant tout un gallon imperial ; prix \$3.00.

Tous les Marchands d'Articles pour la Fabrication du Beurre peuvent remplir les commandes pour la Couleur à Beurre Perfectionnée, au prix ci-dessus mentionné.

WELLS & RICHARDSON Co.,

Montréal, P.Q.

DIRECTIONS.

COULEUR À BEURRE PERFECTIONNÉE DE WELLS, RICHARDSON & CO.

AVANT D'USER, AGITER LA BOUTEILLE.

Faites usage d'une cuillerée à thé ou deux de la Couleur pour dix gallons de la crème. Cette quantité suffira généralement pour produire la véritable "couleur dorée de Juin," mais on peut augmenter ou diminuer la quantité selon l'expérience individuelle. Après l'avoir essayé une fois ou deux on connaîtra la quantité exacte dont il a besoin. Mettez la Couleur au milieu de la crème et remuez-la avec une grande cuillère. Ayez soin de ne pas laisser la Couleur toucher la baïte à beurre ou la côté de la baratte, parce qu'il s'attachera au bois et ne se mélangera pas avec la crème.

PREVOYANCE :—La Couleur véritable aura toujours le fac-simile de notre signature.

LE VERDICT UNIVERSEL.

Dans toutes les parties du Canada et des Etats-Unis, on reconnaît que la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. est le comble de la perfection. C'est la seule Couleur à Beurre sur le marché qui soit chimiquement parfaite—la seule qui ne contient aucun alcali ou autres substances nuisibles à la santé. La Couleur à Beurre Perfectionnée est fabriquée par des procédés spéciaux et est parfaitement pure. Employez-la et ayez par vous-même la preuve de sa grande valeur

LISTE DES PRIX.

Bouteille Echantillon,	1 ½ oz.,	pour colorer	175 lbs.	- -	\$.15
Petite Grandeur,	4	" " "	500 "	- -	.25
Grandeur Moyenne,	10	" " "	1250 "	- -	.50
Grandeur Extra,	24	" " "	2800 "	- -	1.00

En vente chez les pharmaciens et les marchands en général. S'ils ne l'ont pas, demandez nous "comment vous la procurer."

WELLS & RICHARDSON Co., Montréal, P.Q.



Suggestions aux

Fabricants de Beurre.
